

# 報道関係者各位

PRESS RELEASE

2024.9

金沢

福光屋

福光屋 × 旬香舎 料理家・内山ゆきさん × S'AURA

イロミリン

## 純米本みりん「iRo MIRIN」9月18日(水)新発売のお知らせ

株式会社福光屋(本社:石川県金沢市)は、料理家・内山ゆきさん主宰の旬香舎株式会社(東京都渋谷区)と、厳選した商品やライフスタイルを提案・提供するブランド「S'AURA」を運営するソロス株式会社(東京都台東区)とコラボレーションした純米本みりん「iRo MIRIN」を9月18日(水)に数量限定で新発売いたします。

いろいろな人、国、シーン、食材とやさしく調和。

使い方イロイロな特製純米本みりん。

世界各国を旅し、家庭料理レストラン「iRo」を営む料理家・内山ゆきさん。長年、福光屋の純米本みりんを愛用・愛飲されていたことをきっかけに、コラボレーションが実現しました。

「iRo MIRIN」は福光屋が貯蔵する純米本みりんから3種を厳選し、理想を追求してブレンドした数量限定の特製本みりんです。和食から洋風料理、エスニック、デザート、アレンジドリンクまで、自由な発想で幅広くご活用いただけます。ポトフやシチューの隠し味に、マスタードや黒酢を混ぜてドレッシングに、炭酸水とライムを使ったドリンクに。素材にやさしく寄り添います。

### ネーミング・デザイン

内山さんが営む家庭料理レストラン「iRo」とも通ずる、いろいろな人、国、シーン、食材とやさしく調和したいとの願いが商品名に込められています。ラベルには「iRo MIRIN」が活きる料理や相性のよい食材、ドリンク、デザートが内山さんによる手描きのイラストで表現されています。

### ターゲット

食にこだわりのある方、本物志向の方、高級業務用、ギフト市場



iRo MIRIN (720ml)

## 商品仕様・特徴

### iRo MIRIN

原材料名：もち米(国産)、米麴(国産米)、米焼酎(自家製)

原料米：国産米100%

アルコール分：13度以上14度未満

製造区分：みりん

日本酒度：-187 酸度：1.1 アミノ酸度：2.5

活用例：

- ぶどうやりんご、柑橘を漬けてカクテルに
- 紅茶やミルク、清酒や焼酎などと割って
- フレッシュ&ドライフルーツを漬けて酒肴やデザートに
- 漬けた果実を使ってケーキに
- 魚の照り出し、肉のソテー、サラダの仕上げに

内容量・価格：720ml 3,850円 (参考小売価格・税込)

発売日：2024年9月18日(水)

販売店：福光屋オンラインショップ、福光屋 直営店舗(福光屋ひがしを除く)



### 内山 ゆき (旬香舎／料理家)

東京都生まれ。学習院女子短期大学 食物科卒。旅好きの祖母や懐石サロンを営んでいた母の元、幼少期から料理の基礎を学び、日本はじめ様々な国へ出向き感性を磨く。20代より、料理教室・ケータリング・プライベートレストラン・ハウススタジオを経営。個性豊かなモノたちが自然と調和する卓越したモノ選びと組み合わせのセンスが、メディア業界で高く評価される。空間やインテリアのスタイリングや、器や生活まわりのプロダクトデザイン、個人邸や宿のリノベーション・インテリアオーガナイズも手掛ける。2023年、完全予約制レストランiRoを外苑前にオープン。

Instagram: @yuki\_shunkohsha



### S'AURA

Sol(太陽)とAura(風)を語源とする「S'AURA」は、皆が明るい光を感じる生活を送れるよう、太陽の風を運びたいという想いから誕生。運営するwebサイトでは、強く柔らかくしなやかなバランスを見つけるデイリーアイテムを集めたオンラインショップと、サステイナブルなマインドを提案するメディアを届けている。また、内山ゆき氏と共働で身体に美味しいレシピや料理アイデアも発信している。今回の「iRo MIRIN」の開発では企画立案に参画。

Instagram: @saura.life



本プレスリリースに関するご質問・お問合せ

TEL／076-223-1173(直通) FAX／076-223-1174(直通) E-MAIL／press@fukumitsuya.co.jp

株式会社 福光屋 企画広報室 担当／平木・岡本 〒920-8638 石川県金沢市石引二丁目8-3

福光屋 オフィシャルサイト [www.fukumitsuya.co.jp](http://www.fukumitsuya.co.jp) 福光屋 オンラインショップ [www.fukumitsuya.com](http://www.fukumitsuya.com)